

DINNER

SUMMER CLASSICS

BURRATA VEGI 19|35
crèmiger Frischkäse aus Apulien (ähnlich dem Mozzarella)
mit Kirschtomaten und Rucola, an Balsamico & Vergine Olivenöl

WASSERMELONE & FETA VEGI 16
temperierter Salat von Wassermelone, an Holunderblüten-Vinaigrette
mit Granatapfelkernen, Feta Crumble und Pekannüssen

TATAKI & TARTAR 26|38
handgeschnittenes Tatar von Red Tuna **FOS** (Friends Of the Sea),
kurz gebratener Tuna-Würfel im Sesam & gestossenem Pfeffer
Wakame-Salat, Avocado-Wasabi-Crème & eingelegter Ingwer
Wir verwenden ausschliesslich FOS zertifizierten Tuna aus dem Pazifik von Bianchi Comestibles.

TATAR VOM RINDSFILET 29|45
HANDGESCHNITTEN VOM ANGUS BEEF
mit Kapernäpfeln & eingelegten Portwein-Zwiebeln
serviert mit goldbraunem Toast & Butter

VITELLO TONNATO 25|43
zart gebratener SCHWEIZER Kalbsrücken, an Thunfischsauce
mit gebackenen Kapern und roten Zwiebeln

DAILY SPECIAL TAGESPREIS 38 – 49
unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne

FISH

SWISS ALPINE LACHS 46
glasig gebraten, an leichter Teriyaki-Sauce
serviert mit raffiniert-pikantem Gemüse-Quinoa
Die Swiss Alpine Fish AG aus Lostallo (GR) ist eine der saubersten
und nachhaltigsten Fischfarmen der Welt.

TUNA MÉDAILLON 43
Yellowfin Red Tuna, **FOS** (Friends Of the Sea), Sushi-Qualität
kurz gebraten, Salat von Wassermelone, an Holunderblüten-Vinaigrette mit
Balsamico Bianco, Granatapfelkernen, Feta Crumble und Pekannüssen
wir verwenden ausschliesslich FOS zertifizierten Tuna aus dem Pazifik

VEGAN

SELLERIE by Rebelo VEGAN 34
ofengeschmorter Sommer-Sellerie, karamellierte Nüsse
marinierte Brunnenkresse an Wasabi-Vinaigrette

HUMMUS & SPICY SALAD VEGAN 21|36
sämiges Hummus, gebackene Falafel-Bällchen
dazu lauwarmes Pita-Brot und würzig-pikanter
Salat von Karotten- und Gemüse-Papaya-Streifen

MEAT

ROASTBEEF BURGER 34
fein geschnittenes, lauwarmes Roastbeef vom IRISH ANGUS BEEF
im Laugen Bun, mit Pfeffer-Mayonnaise, Tomaten & eingelegten Honiggurken

RINDSFILET 200 gr. IRISH ANGUS BEEF 53
mit würzigem Barolo-Jus **oder** Madagaskar-Pfeffer-Sauce

WIENERSCHNITZEL 41
aus der Pfanne, vom Kalb, in Panko-Panade, dazu Preiselbeeren

EDEL-KALBSKOTELETTE «HOLZENHOF» ca.380 gr. 59
von Stefan Mathis, Ennetbürgen, Nidwalden
HOLZEN FLEISCH verwendet nur Fleisch von Schweizer Tieren,
die artgerecht und in natürlicher Umgebung gehalten werden

BEILAGEN NACH WAHL

Portion Sommergemüse 9

Süsskartoffel Fries, Rosmarinkartoffeln, Pommes Allumettes, spicy Quinoa 7

PASTA

TAGLIOLINI & TRÜFFEL VEGI 26|39
hausgemachte Tagliolini an leichter Rahmsauce,
mit schwarzem Trüffel aus Umbrien

RAVIOLI FONTANA VEGI 21|35
hausgemachte Ravioli von Patrizia Fontana, Zürich
gefüllt mit Zitronen-Ricotta, an frischer Basilikum-Sauce

SALAD BOWLS

SUPERFOOD SALAD VEGI 28
Salatschale mit Quinoa, Blattsalaten, Randen-Würfeln,
frische Avocado, Broccoli & getrocknete Cranberries

SALADBOWL & RINDSFILET 41
Salatschale mit marinierten ANGUS BEEF Rindsfiletstreifen,
Broccoli, frische Avocado, bunte Blattsalate, grillierte Zucchetti

CREVETTES & WASSERMELONE 37
Salatschale mit Black Tiger Riesencrevetten, auf Wassermelonen-Würfeln
bunte Blattsalate, Holunderblüten & Balsamico Bianco, Granatapfelkerne & Nüsse

DESSERTS

PINA COLADA CRÉME BRULÉE VEGAN 13
leichte Crème, mit Rohzucker goldbraun gebräunt

PASTEL DE NATA 12
ein Klassiker (lauwarmes Gebäck) aus der portugiesischen Küche
mit marinierten Erdbeeren an frischer Minze

GLACÉ & SORBET 6
Vanille | Sauerrahm | Schokoladeglacé | Himbeer-Sorbet | Zitronen-Sorbet

DEKLARATIONEN

EIER

Schweiz | Freiland

RIND

Schweiz | Irland | Australien

SCHWEIN

Schweiz

GEFLÜGEL

Schweiz | Frankreich

KALB

Schweiz, Niederlande

LAMM

Irland | Neuseeland | Australien

SALAMETTI | BRESAOLA | ROHSCHINKEN

Italien

CREVETTEN

Vietnam | frei von Antibiotika, Hormonen & Zusatzstoffen

ALPINE LACHS | RAUHLACHS | ZANDER | TUNA (FOS) | HUMMER

Schweiz | Norwegen & Schottland | Schweiz & Niederlande | Philippinen | Kanada

Unsere Fischprodukte werden zweimal täglich frisch von der **Firma Bianchi Comestibles** geliefert. **Das Label Friends Of the Sea (FOS) ist das führende international anerkannte Gütezeichen zur Kennzeichnung von Produkten aus nachhaltiger Fischerei.**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.